UOT: 579.2

ÜZÜMÇÜLÜK-AZƏRBAYCAN KƏND TƏSƏRRÜFATININ ƏN PERSPEKTİV SAHƏSİ KİMİ

M.R.YUSFİOVA, A.M.ƏLƏKBƏRZADƏ
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC)

Məqalədə Azərbaycanda üzümçülük mədəniyyətinin tarixi, üzümçülüyün-qida təhlükəsizliyinin təmin olunmasında, kənd təsərrüfatınında, qida sənayesində, ikinci dərəcəli məhsulların istehsalında, əhalinin və sənayenin üzüm xammalına olan tələbatının ödənilməsi istiqamətlərində üzləşdiyi problemlər tədqiq olunmuşdur.

Açar sözlər: *Üzümçülük, şərabçılıq, ampeloqrafiya işləri, fenol birləşmələri, qida təhlukəsizliyi, tullantısız texnologiya.*

Üzümçülük – tarix etibari ilə kənd təsərrüfatının ən qədim, ən zəngin və ən perspektiv sənaye xarakterinə malik olan sahələrindən biri hesab olunur.Həyata keçirilən müxtəlif saysız hesabsız arxeoloji qazıntılar, ampeloqrafiya işləri, dil folklor nümünələr, müxtəlif yazılı mənbələr, toponomika, qaya üstü rəsmlər və.s mənbələrdən əldə olunan nəticələr deməyə əsas verir ki, təxminən e.ə 3-cü minilliyin başlanğıcında belə qədim Azərbaycan əraziləri mədəni üzümçülük vətənlərindən biri olaraq tanınırdı.Azərbaycanın münbit torpaqlarının və əlverişli iqlim şəraitinin olması, bu sahənin yaranıb inkişaf etməsinə və nəsldən-nəsilə ötürülərək, müasir dövrdə də öz aktuallığını qorumasına səbəb olmuşdur. Üzüm öz keyfiyyət zənginliyinə, göz oxşayan xarici görünüşünə və ən əsası dad xüsusiyyətlərinə görə tarix boyu insanların sevimli qidasına çevrilmişdir, o nəinki yetişdirildiyi ərazilərdə həmçinin becərilməsi mümkün olmayan ərazilərdə belə olduqca qiymətli kənd təsərrufatı bitkisi kimi tətbiq olunurdu.Üzümün insanların həyatında zəruri qida maddəsi kimi cıxış etməsinin bariz nümunəsi olaraq qədim romalıların “ Həyata yol üzümdən kecir” misalını göstərmək kifayətdir

Üzümün sənayə təsərrüfatı baxımından olduqca qiymətli xüsusiyyətlərini öyrənmək bu sahədə nəzəri və eksperimental tədqiqatların həyata keçirilməsi zamanı iqtisadi cəhətdən yüksək səmərəli nəticələr əldə etmək üçün, üzümü hərtərəfli tanımaq onun bioloji, texnoloji, morfoloji, anotomik və digər xüsusiyyətlərini dərindən öyrənmək lazımdır.

Müxtəlif elmi tədris ədəbiyyatlarından əldə olunan məlumatlar göstərir ki, bu kənd təsərrüfatı bitkisi “Vitaseae ” üzümkimilər ailəsinə mənsüb olub, özündə 14 cinsi birləşdirir və cinslərində öz növbəsində 600 dən artıq növü öyrənilmişdir, bəzi ədəbiyyatlarda 968 növün mövcudluğu ilə bağlı fikirlərədə yer ayrılmışdır. Aydındır ki, hər bir canlının inkişaf edərək coxalmasına iqlim şəraitinin təsiri olduqca böyükdür məhz üzüm bitkisinində becərilməsi və yayılması üçün ideal iqlim şəraiti tələb olunur əsasən tropik və subtropik iqlim şəraitinə malik ərazilərdə üzüm daha yaxşı becərilmiş və yayılmışdır.

Üzümün bioloji xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi həmçinin üzüm sortlarının təsərrüfat xüsusiyyətlərinin texnoloji qiymətləndirilməsinin əsas məqsədi ondan ibarətdirki, elmi cəhətdən əsaslandırılmış müasir becərilmə texnologiyalarının işlənib hazırlanması və tədbiqi və bununla yamaşı üzüm sortlarının və calaqaltıların keyfiyyət göstəricilərinin yüksəldilməsinə yönəlmiş işlər vaxtaşırı davam etdirilsin.Yabanı halda üzümün ontogenezi təxminən 500 ilə qədər, mədəni halda isə 100 ilə yaxındır, ontogenez dedikdə toxumun cücərməsindən qocalıb məhv olana qədər olan dövr başa düşülür.Üzümün böyük bir tarixi əhatə edən dövr ərzində böyüməsi və inkaşafı –morfoloji dəyişkənliklərə, bioloji xüsusiyyətləri ilə, fizioloji funksiyaları kimi bioloji qanunlarla ahəngdarlıq təşkil edir.

Üzüm məhsullarının yığım vaxtının müəyyənləşməsi məqsədi ilə öncədən sistematik planlaşdırılmış nəzarətin qurulması, üzümün yetişmə dərəcəsindən aslı olaraq texnoloji xüsusiyyətlərinin formalaşmasında mühüm əhəmiyyət kəsb edir.Üzüm meyvəsinin böyüməsinin ilkin mərhələsində, tərkibindəki suyun miqdarı 90%-ə çatır, böyümə artıqca suyun miqdarının azalması və quru maddələrin miqdarının artması baş verir. Üzüm meyvəsinin tərkibindəki quru maddələri karbohidratlar, üzvi turşular, fenol birləşmələri, azotlu və mineral maddələr, yağlar və digərləri təşkil edir.Müasir dövrün nəaliyyətlərinə uyğun olaraq həyata keçirilən müasir tədqiqat üsulları vasitəsi ilə(xromotoqrafiya və onun növləri, spektroskopiya və onun növləri, elektron mikroskopiya və.s) üzümün və onun emal məhsullarının tərkibində 400-dən çox, şərabda daha artıq uzvi və qeyri-üzvi birləşmələr müəyyən olunmuşdur.Hal-hazırda isə daha çox diqqət karbohidratlarin, fenolların, üzvi turşuların daha dərindən oyrənilməsinə yönəlmişdir.

Azərbaycan respublikasının əhalisinin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin olunması, keyfiyyətsiz və az məhsuldarlığa malik üzüm sortlarının yüksək keyfiyyətə malik və məhsuldar üzüm sortları ilə əvəz olunması, üzüm və üzüm məhsullarının yerli əhali üçün əlçatan olmasının təmin olunması ölkə rəhbərliyinin qarşısında duran ən mühüm məsələlərdən biridir və bu məsələlərə dövlət tərəfindən daim diqqət ayrılıb və ayrılmaqdadır.Ərzaq təhlükəsizliyi və qida təhlükəsizliyi bir-birindən tamami ilə fərqli istiqamətlərdir, beləki ərzaq təhlükəsizliyi dedikdə istehlakçılar üçün ərzaq məhsullarının əlyetərli olması yəni, istehlak bazarında qidaların fiziki mövcudluğu və istehlakçıların öz tələbatını ödəməsi üçün həmin ərzaqı almaq, əldə etmək imkanı başa düşülür.Xəstəlik törədicilərin, zərərvericilərin təsirinə qarşıdavamlı olan habelə uzun müddət oz keyfiyyətini saxlamaq xüsusiyyətinə malik və yüksək məhsuldar üzüm sortlarına olan təlabat biotexnologiya, seleksiya ve gen mühəndisliyindən əldə olunan nəticələrin tədbiqi ilə yeni hibrid formalarının yaradılması müasir dövrun ən böyük nailiyyətlərindəndir.Bu sahələr üzrə aparılan işlərin məcmusu olaraq qeyd etmək lazımdır ki, Azərbaycan ərazisində aborigen ve introduksiya olunmuş ümumilikdə 600-ə yaxın üzüm sortları becərilmişdir ki, bunlardan təqribən 400-ü yerli üzüm sortlarına aid edilir, 70 -dən artıq üzüm sortu itirilmiş, 80-dən artıq üzüm sortu isə itirilmək təhlükəsi ilə üz-üzədir, xüsusi ilə Ermənistanın Azərbaycana qarşı təcavüzü dönəmlərində Azərbaycana məxsus neçə-neçə üzüm sortlarının adları dəyişdirilmiş və özəlləşdirilmişdir.

Qida təhlükəsizliyi dedikdə isə, hər hansı bir qida məhsulunun insan sağlamlığı üçün zərərli olan bioloji, kimyəvi və fiziki təhlükəli faktorlardan azad olması və yaxud canlı orqanizm üçün zərərli faktorların sayının minimuma endirilməsi bir sözlə təhlükəsiz qidalanma başa düşülür, başqa sözlə qida üçün yararlı hesab olunan məhsulların insan, heyvan və ətraf mühüt sağlamlığı üçün təhlükə mənbəyi ola bilmə ehtimalından azad olması kimidə ifadə olunur.

Dünya miqyasında istehsal olunan üzümün yalnız 90%-ə qədəri sənaye müəssisələrində emal üçün nəzərdə tutulmuşdur və bu sənaye emalının nəticəsi olaraq 60 addan çox qida və dad məhsulları hazırlanmışdir. Üzümün emalı nəticəsində alınan üzüm məhsullarına, şərabçılıq məhsullarını, üzüm şirələrini, üzüm konsentratlarini, üzüm konservlərini, üzümün tullantısız emalını həyata keçirmək məqsədi ilə əldə olunan ikinci dərəcəli məhsulları aid etmək olar, bundan əlavə üzümdən kişmiş, marinadlar, mürəbbələr, şərq şirniyatları digər spirtsiz (alkoqolsuz) içkilər alınırki bu məhsullar insanların qida rasionunda oz əhəmiyyəti ilə fərqlənirlər.Təbii üzüm şirəsi olduqca yüksək qidalılıq dəyərinə və keyfiyyət zənginliyinə malik qida məhsuludur hansiki tərkibində qlükoza və früktoza kimi orqanizmdə asan mənimsənilən şəkərlər və xarakterik xoşagələn dadın formalaşmasında iştirak edən üzvi turşular mövcud olması ilə fərqlənir. Şərabçılıq və üzümçülük sənayesi üçün üzüm şirələri 3 keyfiyyət kateqoriyası üzrə istehsal olunur.

1.Markalı (sortlu) üzüm şirələri- yüksək keyfiyətli və 1 üzüm sortundan alınan şirələrdir(15%-ə qədər digər üzüm sortlarının əlavə olunmasına icazə verilir.)

2.Əla növ üzüm şirələri-bir üzüm sortundan və yaxud Avropa üzüm sortlarının qarışığından alinan üzüm şirələri.

3.I-növ üzüm şirələri-bir üzüm sortundan, Avropa üzüm sortlarından eləcədə hibridləşmiş üzüm sortlarının qarışığından alinan şirələr.

Üzüm şirələrinin istehsal texnologiyası aşaqdakı kimidir:üzüm xammalından şirə materiallarının alınması, şirənin şəffaflaşdırılması, konservləçdirmə, şirə materiallarının saxlanması, süzülməsi və istehlakçılara çatdırılması.

Üzüm şirəsindən eyni zamanda tündləşdirilmiş şərabların və qənnadı məhsullarının istehsalında geniş tədbiq olunan üzüm şirəsi konsentratlarının hazırlanmasında da istifadə oluna bilər.Üzüm şirəsi konsentratları 3 üsulla: şirənin buxarlandırılması, dondurulması və membranlar vasitəsi ilə əldə edirlər. Şirə konsentratlarının istehsalının əsasını suyun kənarlaşdırılması, quru maddələrin miqdarının artırılması yolu ilə mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyətinin dayandırılması təşkil edir.

Qurudulmuş üzüm yuksək qidalılıq dəyərinə və dad xüsusiyyətləri ilə fərqlənən kişmiş, səbzə və korinka kimi mövcuddur. Üzümün qurudularaq kişkiş hazırlanmasına əsasən Azərbaycan, Özbəkistan, Türkmənistan, Tacikistan kimi cənub isti iqlim şəraitinə malik ölkələrdə daha cox rast gəlinir, bunun üçün tumsuz üzüm sortları və əsasən ağ və qara üzüm sortları çeşidlənir və 1-3%-li qaynar potaş məhlulu ilə işlənir və ya qələvi məhlulu ilə 1-5 saat işlənir sonda soyuq su ilə yuyulur və qurudulmaya hazirlanir.Əksər hallarda təbii qurudulma tədbiq olunur bu üsul gunəş şuaları vasitəsi ilə üzüm giləsinin tərkibindəki nəmliyin kənarlaşmasına əsaslanır.Süni surətdə isə üzüm gilələrini süni şəraitdə isti hava axını ilə emal edirlər.

Bütün istehsal sənayə müəssisələrində olduğu kimi, qida məhsullarının istehsalını həyata keçirən müəssisələrdə də ən böyük problem tullantısız və ya az tullantılı texnologiyanın təmin olunmasıdır ki, bu problemin həlli üzümçülük və şərabçılıq məhsullarının yüksək keyfiyyətdə istehsalı ilə yanaşı, xalq təsərrüfatı üçün, tibb sənayəsi üçün, parfumeriya və digər sahələr üçün əhəmiyyətli olan ikinci dərəcəli məhsulların alınmasına imkan yaratmaqla mümkün olmuşdur. Üzümün emal tullantıları (bu tullantılar üzümün həcminin 20%-ni təşkil edir) hesab olunan üzüm cecəsinin, daraqının, maya və qatı çöküntüləri-

nin kompleks emalı nəticəsində olduqca qiymətli məhsullar əldə olunmuşdur.Şərabçılığın ikinci dərəcəli emal məsulları kimi etil spirtini, caxır turşusunu, vitamin preparatları və ferment preparatları, tanin, yem mayaları, üzümün toxumundan alınan üzüm yağı, boyaq maddələri, gübrələr, heyvandarlıq üçün yem məhsullarını misal göstərmək mümkündür. Müasir dövrdə istehsal müəssisələrində tullantısız texnologiyaların tətbiqi və ya tullantıların minimuma endirilməsi nəinki olduqca əhəmiyyətli ikinci dərəcəli məhsulların əldə olunmasında eyni zamanda ətraf mühütün çirklənməsinin qarşısının alınmasında, əhalinin sağlamlığının qorunmasında və fərqli istehsal sahələri üçün xammal bazasının yaradılmasında olduqca əhəmiyyət kəsb edən məsələlərdən biridir və bu məsələlər daim aktuallığını qorumaqdadır.

ƏDƏBİYYAT

1. Şərifov famil Həsən: üzümçülük. Kənd təsərrüfatı üzrə ali məktəb tələbələri üçün dərslik, 2005. 2. T.M.Pənahov V.S.Səlimov: Azərbaycanda qzqmçülük. "Müəllim" nəşriyyatı bakı, 2010. 3. Əhəd Nəbiyev: Şərabın Kimyası. Bakı-Elm, 2010. 4. Смирнов К.Б., Калмыкова Т.И., Г.С.Морозова – Винорадства. Агропромыздат, Москва, 1987. 5. Трошин Л.П., Радчевский Р.Р. – Районирование сорта винограда России, Краснодар, 2005

Виноградарство - это самое престижное линия Азербайджанского Сельского хозяйства

M.R, Юсифова A.M.Алакбарзаде

В статье рассматриваются проблемы, связанные с историей виноградарства в виноградарстве, продовольственной безопасности, сельском хозяйстве, пищевой промышленности, подержанной продукции и удовлетворению потребностей населения и промышленного виноградного сырья.

Ключевые слова*: виноделие, виноделие, ампелография, фенольные соединения, пищевая безопасность, технология отходов.*

Wine-growing as the most perspective field of Azerbaija n agriculture.

M.R.Yusifova, A.M.Alakbarzade

In the article it was investigated the history of wine-growing culture in Azerbaijan, problems which wine growing faced in the prowiding food-security, in agriculture, in food industry in secondary food productions, in the directions of satisfying the demand of people and industry in raw-grape.

Key words: *wine-growing, winery, phenol unification, food security, wasteless texnology ampelographic works.*